

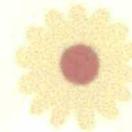
SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE Betterave vinaigrette à l'ancienne Fond d'artichaut vinaigrette	ESPAGNE Salade de mâche Melon		ITALIE Tomate (BIO) mozzarella	BELGIQUE Salade d'endives aux pommes Brocolis vinaigrette
Plat	Choucroute (viande) Pommes vapeurs Chou choucroute	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer		Pizza au fromage Salade iceberg	Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes
Fromage	Edam (BIO)	Tomme des Pyrénées		Petit suisse aux fruits	Maroilles
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Gaufre Liégeoise

SEMAINE DU 20-05-2024 AU 26-05-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de pomme de terre
sauce ciboulette

Taboulé

MENU CAMEROUN

Carottes aux pamplemousses
(BIO)

Concombre (BIO) vinaigrette

Plat

Omelette nature (BIO)

Haricot vert

Emincé de poulet sauce saveur
vanille coco
Riz
Haricot rouge

Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce crème
Petits pois à l'étuvée carottes

Fromage

Cantal

Petit suisse sucré

Saint Paulin

Dessert

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Fruit du jour 1
Fruit du jour 2

Fromage blanc au spéculoos
 Fromage blanc au daim



CE2



HVE



Bio



Local



Contient du porc



Végétarien



VBF



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



Recette du chef



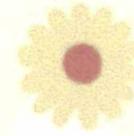
MSC

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 27-05-2024 AU 02-06-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)	Haricot vert vinaigrette Betterave vinaigrette		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Carotte vichy		Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	Hachis parmentier
Fromage	Cantadou	Saint Nectaire		Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2		Tarte au chocolat cake citron maison	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2

- CE2
- Contient du porc
- Global G.A.P
- HVE
- Végétarien
- Saveur en Or
- Bio
- VBF
- Recette du chef
- Local
- AOP
- MSC

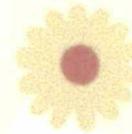
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 03-06-2024 AU 09-06-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Carottes râpées (BIO) vinaigrette		Betterave vinaigrette Blanc de poireaux cuit vinaigrette	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade mêlée aux noix
Plat	Escalope de Poulet Label sauce brune Semoule (BIO) Légumes tajines	Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella		Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur (BIO)	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers	Vache picon		Pont l'Evêque	Fripons
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Riz au lait Ile flottante		Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc (BIO) façon straciattella

- CE2
- HVE
- Bio
- Local
- Contient du porc
- Végétarien
- VBF
- AOP
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Recette du chef
- MSC
- Label rouge

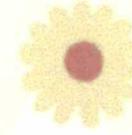
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 10-06-2024 AU 16-06-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



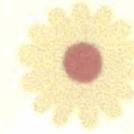
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Céleri aux pommes	Chou-fleur sauce cocktail Concombre vinaigrette		Tomate vinaigrette xeres Melon	Macédoine mayonnaise Salade mais et coeurs de palmier vinaigrette
Plat	Rôti de Porc* sauce aux herbes Haricot vert Pommes boulangères	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)		Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	Tomme blanche	Cantal		Mimolette	Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Spécialité pomme pêche Compote de pomme		Eclair au chocolat Eclair vanille	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2

- CE2
- HVE
- Bio
- Local
- Contient du porc
- Végétarien
- VBF
- AOP
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Recette du chef
- MSC
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 17-06-2024 AU 23-06-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Carottes râpées au citron Chou rouge aux raisins		Salade bulgare Céleri râpé rémoulade au paprika	Betterave vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs		Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO)	Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Samos		Maroilles	Edam
Dessert	Gélifié saveur vanille Gélifié saveur chocolat	Fruit du jour (BIO)		Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Compote de fruits

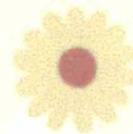


CE2	HVE	Bio	Local	Contient du porc	Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc
Végétarien	VBF	AOP	Global G.A.P	Saveur en Or	
Recette du chef	MSC	Label rouge	VPF		

SEMAINE DU 24-06-2024 AU 30-06-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) au fromage blanc	Rillettes de thon Galantine de volaille et cornichons		Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès de mimolette Salade printanière (radis, champignons, olives, vinaigrette)
Plat	Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pommes de terre Anglaise	Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO)		Cheese burger Ketchup (dosette) Frites	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	Saint Nectaire		Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Fromage blanc aux pralines roses Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre		Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Flan pâtissier Moelleux chocolat

- CE2
- HVE
- Bio
- Local
- Contient du porc
- AOP
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Végétarien
- VBF
- Label rouge
- MSC
- Recette du chef
- VPF

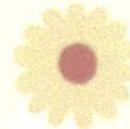
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 01-07-2024 AU 07-07-2024

MIDI
PRIMAIRE
BERTRY

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce curry Taboulé	Salade aux segments de mandarine Radis croque sel		REPAS FROID Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO)	Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgette et pommes de terre (BIO)		Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide)	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental
Fromage	Cantal	Rondelé ail et fines herbes		Chanteneige	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Crème dessert vanille Crème dessert praliné		Fromage blanc au daim Fromage blanc aromatisé	Madeleine

- CE2
- HVE
- Bio
- Local
- Contient du porc
- Végétarien
- VBF
- AOP
- Global G.A.P
- Saveur en Or
- Recette du chef
- MSC
- Label rouge
- VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc